

Le Menu du Marché

Au déjeuner sauf dimanche et jours fériés
2 verres de vin inclus

Petits filets de Rougets et Sardines poêlés
en tartines croustillantes,
Caviar d'Aubergines et Tomates confites
ou
Thon rouge et Saumon mi fumé, petites Gelées,
Radis et Chou nouveau au Raifort Crème légère de Wasabi

Un plat au choix à la Carte

Déclinaison autour de la Noisette
ou
Brochette de Mangue et d'Ananas au piment, Granité
Crème légère au Fromage blanc et au citron vert

Menu au prix de 42€ + prix du plat à la carte

Avec 2 Verres de vin choisis par notre sommelier parmi les terroirs
viticoles français

ou

Menu au prix de 65€ + prix du plat à la carte

Avec une Sélection Prestige de deux verres de vin, choisie par notre
sommelier parmi nos plus beaux crus de Bourgogne

Le Menu Découverte

au prix de 125€

Au déjeuner tous les jours

Amusettes

Jambonnettes de Grenouilles,
Gelée de Gaspacho et Tomates séchées,
Sauce Chlorophylle

Homard « Pattes bleues » servi dans un Bouillon délicatement
parfumé à la Réglisse, minis fenouils et perles Japon

Noix de ris de Veau au gingembre, Petits Oignons,
Rhubarbe et radis roses

Plateau des Fromages de France

Ananas rôti et flambé au Rhum,
mousse de lait de Coco et Glace Pina Colada

Menu Gourmand et Menu Saveurs

Foie gras de Canard assaisonné au poivre de Séchuan,
Tressé de Betterave multicolore et gelée de Coing

Croustillant de Petits Gris au Beurre d'Escargot Virtuel

ou

Aile de Raie cuite doucement et servie sur un bouillon épicié
au lait de coco et Cumbawa,
Tomate confite et poêlée de Légumes nouveaux

Noix de Saint Jacques poêlées et crème de Potimarron
au Citron Caviar et Cédrot

Pigeon rôti aux Champignons sauvages et aux Noix fraîches, Crème de Cerfeuil
Tubéreux, Jus de Vinaigre de Pomme

Fromages de France

Suite de Desserts et Friandises

*Le Menu Gourmand à 4 plats est au prix de 170 €
Le Menu Saveurs à 3 plats est au prix de 140 €*

Tout changement dans le menu occasionne un supplément.

Menu Surprise

Pour l'ensemble de la table Jean-Michel Lorain
vous préparera un menu surprise
195 à 220 euros suivant les produits

Dernière prise de commande pour le menu gourmand et le menu surprise : 13h30 et 21h30
Last order for gourmand and surprise menus : 1h30 pm and 9:30 pm

Initiation à la Gourmandise

Ce menu réservé aux enfants leur fera découvrir
les plaisirs de la table

Une entrée choisie par le chef
Un demi plat ou un plat au choix dans la carte
Un dessert choisi par le chef

Le prix du menu = le prix du demi plat ou du plat choisi
Une salle de jeux est à la disposition des enfants

Prix nets